

(градо-то), кон-то сѣ забѣлѣени въ ху в а л о м ѣ р а н и а л к о л о м ѣ р а *). Досро-то дѹховито питіе трѣба да е чисто, бѣло, и свѣтло (вѣтхо-то взема една малка жѣлтиѣ), и не трѣба да има вкусъ досаденъ.

II. ЗА РОМЪ.

§. 175. Р о м ѣ. Той е едно питіе дѹховито, видъ винанъ дѹхъ, и сѣ води сѣ прѣцѣжданіе отъ захаренъ сиропъ; най-добре ромъ излиза отъ Жамайкѣ, кой-то най-много сѣ различава въ Англіѣ. Всѣхъ ромъ отъ Жамайка водѣа отъ трѣсти захараны что имѣтъ краскѣ на вѣолетъ (тѹр. менекше-боали) и издраж-вать особнѣ ароматностъ (бахаражкѣ). Ромъ что е познатъ подъ имя-то Та ф ѣ а е отъ доане качество.

III. ЗА ВИНЯ.

§. 176. В и н а. Подъ всѣобщю значеніе рѣчь-та к и н о обема вѣако течно тѣло, кое-то сѣ е вкиснѣло, и сѣ е извадило отъ овошѣа, па служѣ за питіе; а сѣщо вино наричаеме: сокъ кой-то сѣ води отъ гроздіе.

Оноѣа, что познаваме отъ хулиническы разрѣшеніа е, че вино-то сѣ составлява отъ водѣа, алкохолъ (спиртъ), захаръ, клей, тригѣа, и краскѣ. Отъ разны-ты сѣразмѣрности на тѣа сѣставны веще-ства стазать вина-та много разнообразни; вина-та, кон-то испушть пѣнѣа издражывать вѣглѣанѣа кислотѣа въ разстѹпено

*) Въ по-вече-то мѣста употрѣблявать алколомѣра, кой-то сѣ измысли отъ Ганлука въ 1824, и кой-то сѣ раздѣля на 100 стѣпени; тоѣа алколомѣръ като сѣ потопѣа въ спирта, означава силѣ-тѣа мѹ чрѣзъ стѣпенѣа до кой-то потѣни; стѣпе-нѣ-тѣа нула 0 изотвѣтствоѣа сѣ чистѣ-тѣа водѣа, а стѣпень-тѣа 100 сѣ най-горній спиртъ, топлина-та и стѹденина-та на спирта трѣба да е отъ 15 стѣпенѣа.